



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



ISTITUTO COMPRENSIVO POLO 2

"Renata Fonte"

Via Mauro Manieri n. 20 - 73048 Nardò (LE)

Tel. 0833-562691 – www.comprensivonardo2.gov.it –

E-mail: LEIC89700R@istruzione.it – LEIC89700R@pec.istruzione.it

Cod. Mecc.: LEIC89700R - Cod. Fisc.: 82002180758



I. C. POLO 2 "R. FONTE"- NARDO'
Prot. 0003572 del 10/05/2018
A01 (Uscita)

All'albo on line

All sito web

Oggetto: Bando di gara per l'affidamento della concessione di:

Servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack mediante distributori automatici,

CIG: ZA921B8810

Questa istituzione scolastica indice un bando di gara per la concessione del servizio di erogazione di bevande calde/fredde e snack, mediante distributori automatici, destinato al personale interno dell'Istituto.

Il servizio indicato è rivolto a circa 100 utenti complessivi (tale numero, riferito all'anno scolastico in corso), tra docenti, personale non docente, esperti esterni e persone autorizzate.

I distributori automatici di bevande e snack, dovranno essere installati presso le seguenti sedi dell'Istituto Comprensivo Polo 2 "Renata Fonte" di Nardò:

sede scuola installazione	Distributori
Sede Scuola Secondaria di 1° grado – Via Manieri, 20	- n. 1 distributore caldo
Sede Scuola Primaria – Infanzia Via Pilanuova	- n. 1 distributore caldo, n. 1 distributore freddo (bibite e snack) compresa acqua
Sede Scuola Infanzia Via Torino	- n. 1 distributore caldo,
Sede Scuola Primaria - Infanzia Via Bellini	- n. 1 distributore caldo,

Il numero dei distributori da installare potrà subire variazioni qualora l'Istituto ne ravvisasse la necessità.

I locali e loro pertinenze, nonché gli impianti (elettrici e idrici) sono di proprietà della Amministrazione Comunale di Nardò.

Per la partecipazione alla presente gara agli operatori economici, prima della presentazione delle offerte, è consentito effettuare un sopralluogo, al fine di prendere visione delle ubicazioni destinate all'installazione dei distributori. Il sopralluogo potrà essere eseguito dal legale rappresentante o da persona debitamente delegata, contattando l'istituto (Ufficio di Segreteria) per concordare data e ora al seguente recapito telefonico: 0833/562691 [rif. D.S.G.A. Sig.ra *Angela DE PREZZO*].

Durata della concessione:

La durata della concessione è di anni 1 (dodici mesi), con possibilità di rinnovo (*art.63 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.*), dalla data di sottoscrizione del contratto tra la ditta aggiudicatrice della gara e l'amministrazione.

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, nei seguenti casi: cessazione della ditta; cessazione dell'Istituto in caso di dimensionamento scolastico; inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte; perdita della capacità giuridica e morte del titolare della ditta; fallimento o altra procedura concorsuale a carico della ditta o del titolare; mancanza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività; abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore; per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio; mancato pagamento del contributo annuo.

Le spese e gli oneri fiscali del presente contratto sono a carico della ditta.

Modalità e termini di presentazione dell'offerta:

Le ditte interessate dovranno presentare l'offerta in formato cartaceo all'Istituto Comprensivo di Via Manieri, 20 – 73048 Nardò (LE), a mezzo raccomandata **A.R.**, o brevi manu, **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 25/05/2018, pena esclusione.**

Il plico dovrà riportare esternamente la ragione sociale del concorrente, il nominativo del mittente, la firma del legale rappresentante sui lembi di chiusura sigillati e la seguente dicitura: **“OFFERTA DISTRIBUTORI AUTOMATICI”**.

Farà fede, al fine della regolare presentazione, esclusivamente l'orario e la data del timbro apposti sul plico dall'Ufficio Protocollo dell'istituto ricevente, in ogni caso non faranno fede la data e l'orario di spedizione, **ma solo quelli di arrivo.**

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione in tempo utile.

I plichi pervenuti oltre il termine suddetto non verranno aperti e saranno considerati non congrui.

Le offerte presentate non potranno essere ritirate, modificate o sostituite.

L'offerta dovrà includere l'accettazione integrale di tutte le condizioni previste nel presente bando.

Il plico dovrà contenere tre buste sigillate contraddistinte dalle lettere **A, B, C.**

Sulla busta contraddistinta dalla lettera **A** dovrà essere iscritta la dicitura **“Busta A - Documentazione amministrativa”**, dovrà riportare l'indicazione del mittente e dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. La busta A dovrà contenere gli **allegati 1 (domanda di partecipazione) e 2 (modulo dichiarazione)** compilati in tutte le loro parti.

Sulla busta contraddistinta dalla lettera **B** dovrà essere iscritta la dicitura **“Busta B - Offerta tecnica”**, dovrà riportare l'indicazione del mittente e dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. La busta B dovrà contenere l'offerta tecnica compilata secondo il modello predisposto dall'amministrazione, che costituisce **l'allegato 3** alla documentazione di gara e dovrà inoltre contenere una relazione in cui vengono descritti e illustrati, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale illustrativo, tutti i criteri di valutazione dell'offerta tecnica sotto riportati.

Sulla busta contraddistinta dalla lettera **C** dovrà essere iscritta la dicitura **“Busta C - Offerta economica”**, dovrà riportare l'indicazione del mittente e dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. La busta C dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per singoli prodotti (B1) nonché il contributo annuo offerto (B2) utilizzando **l'allegato 4** alla documentazione di gara.

A pena di esclusione

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli “1 – 2 – 3 - 4” debitamente firmati in ciascuna pagina dal legale rappresentante.

Procedura della gara e criteri di aggiudicazione

Un'apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico valuterà le proposte pervenute. La commissione provvederà, in seduta pubblica, all'apertura delle buste **presso l'ufficio di presidenza dell'Istituto Comprensivo Polo 2 “Renata Fonte” Via Manieri, 20 - Nardò, il giorno 28/05/2018 alle ore 12:00** e al controllo di validità dei documenti contenuti nella busta “A”. Terminata l'analisi della documentazione amministrativa, le operazioni proseguiranno, in seduta riservata, per la valutazione dell'offerta tecnica, contenuta nella busta B “Offerta Tecnica”. Successivamente i concorrenti saranno riammessi per la valutazione dell'offerta economica contenuta nella busta C “Offerta Economica”.

Alla seduta pubblica è ammessa la presenza dei concorrenti o di loro delegati, uno per ogni partecipante, muniti di un valido documento di riconoscimento ed eventualmente di delega sottoscritta dal legale rappresentante.

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta **economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs 50/2016 e successive modifiche. La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a 100 e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel presente bando. In sede d'esame delle offerte l'Amministrazione potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

L'offerta presentata non potrà essere ritirata o sostituita con altra.

Qualora nell'offerta vi sia discordanza tra le somme indicate in cifre e quelle indicate in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'amministrazione.

L'esito della gara verrà comunicato a tutti i partecipanti entro 5 giorni dal suo espletamento e verrà pubblicato all'albo dell'istituto. La Scuola si riserva la facoltà di dar luogo all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché sia valida o anche la facoltà di non procedere, a suo insindacabile giudizio, alla gara o a nessuna aggiudicazione senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, ai partecipanti con parità di punteggio verrà concessa, in sede di riammissione dell'offerta economica, la possibilità di aumentare il contributo economico offerto.

Nel caso di rinuncia da parte dell'azienda aggiudicataria, il Dirigente Scolastico con apposito provvedimento affiderà l'incarico alla concorrente collocata in posizione immediatamente successiva. Nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto.

Attribuzione punteggio.

La concessione del servizio sarà affidata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione

	Massimo punti
A - Qualità tecnica del servizio (Busta B – Allegato 3)	30
B1 - Prezzi offerti dei principali prodotti (Busta C – Allegato 4)	30
B2 - Contributo annuo offerto (Busta C – Allegato 4)	40
TOTALE PUNTI	100

Pagamento del contributo

Il versamento del contributo annuo dovrà essere effettuato entro il 30 novembre di ogni anno.

Qualora non si proceda al pagamento del contributo nei termini sopra indicati, verrà applicata una penale pari al 10% della rata.

Trascorsi i trenta giorni dalla data di scadenza senza che sia stato effettuato il versamento, compreso l'ammontare della penale maturata, la concessione sarà automaticamente annullata ed entro i dieci giorni successivi le strutture dovranno essere rimosse, in caso contrario provvederà la scuola, disponendo il ritiro e la custodia ad una ditta di traslochi addebitando le spese alla ditta inadempiente.

Il concessionario inadempiente non potrà partecipare ai successivi bandi per l'aggiudicazione del servizio per il quale è stato considerato inadempiente. L'incarico passerà alla ditta posta al secondo posto e a seguire in ordine di punteggio.

Assunzione di responsabilità da parte del vincitore della gara

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso d'inadempienza.

La ditta concessionaria s'impegna ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro, a rispettare le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro, sollevando la scuola da ogni responsabilità.

Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino identificativo. La ditta s'impegna a consegnare al Dirigente Scolastico l'elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione (l'elenco dovrà essere aggiornato in caso di sostituzione degli addetti).

La ditta si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni, alle persone o cose sia di proprietà dell'Istituto scolastico che di terzi. L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi e atti vandalici riguardanti i distributori automatici ovvero altri apparecchi collocati dalla ditta concessionaria in strutture scolastiche.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

La ditta deve provvedere a proprie spese per quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni.

La ditta aggiudicataria deve effettuare l'installazione dei distributori automatici e gli allacciamenti agli impianti elettrico/idrico a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene, garantendo altresì che l'assorbimento di energia elettrica sia compatibile con quello erogabile dalle prese di corrente utilizzate.

La ditta aggiudicataria si impegna a posizionare i distributori in modo da non arrecare intralcio alle vie di esodo.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto.

La ditta dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse **e provvedere periodicamente alla rimozione dei rifiuti.**

La ditta è tenuta a svolgere il servizio in modo tempestivo.

La ditta deve garantire il mantenimento dei prezzi per tutta la durata del contratto, le variazioni saranno ammesse esclusivamente in caso di modifica delle aliquote fiscali e dovranno essere preventivamente concordate con l'Istituto.

Il concessionario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà stipulare un'apposita polizza assicurativa con primaria compagnia per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni dell'Istituto scolastico e ai locali dove sono sistemati i distributori automatici, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

Modalità di accesso agli atti

L'eventuale accesso agli atti da parte dei partecipanti sarà consentito, secondo la disciplina prevista dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la conclusione del procedimento.

Documentazione

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

La ditta al momento dell'aggiudicazione provvisoria e comunque prima della stipula del contratto dovrà consegnare alla segreteria della scuola la seguente documentazione:

1. Certificato d'iscrizione alla C.C.I.A.A. (in copia conforme all'originale e autenticata);
2. Certificato penale e dei carichi pendenti del titolare o legale rappresentante della ditta;
3. Possesso del manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari – H.A.C.C.P. o di autocontrollo alimentare;
4. Schede tecniche delle apparecchiature da installare;
5. Elenco completo dei prezzi dei prodotti in vendita con relative schede informative;
6. Polizza assicurativa;
7. DURC in corso di validità.

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs n. 196/03 l'Istituto si impegna a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza. Il trattamento dei dati avviene in forma

cartacea e informatizzata. Il titolare del trattamento dei dati e responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico, prof.ssa Maria Marcella Vacca.

Responsabile del procedimento amministrativo

La stazione appaltante ha individuato, quale responsabile del procedimento il Dirigente Scolastico Dott.ssa *Mariagiuditta LEACI*.

Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente bando di gara e dallo schema di convenzione valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

Controlli / Controversie

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà per iscritto il fatto alla ditta. Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Lecce.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Mariagiuditta LEACI
documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

Allegati:

- Allegato 1 – Domanda di partecipazione (da inserire nella busta A);
- Allegato 2 – Dichiarazioni (da inserire nella busta A);
- Allegato 3 – Offerta tecnica (da inserire nella busta B);
- Allegato 4 - Offerta economica (da inserire nella busta C).

Caratteristiche dei distributori automatici e dei prodotti

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti sia con l'inserimento di moneta che di chiave magnetica: il prezzo con chiave magnetica non potrà essere, in ogni caso, superiore a quello praticato con moneta. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. Ogni distributore dovrà:

- essere conforme con quanto disposto dal D. Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii. e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetti monete da 0,05 centesimi a 2,00 euro, erogare il resto e segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti distribuiti;
- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- i distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire almeno un prodotto "senza zuccheri/dietetico".
- nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di prodotti;
- tutti gli snack devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza);
- l'Istituto si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione;
- l'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'Istituto;
- l'Istituto avrà la facoltà di controllare i prodotti distribuiti al fine di verificare la scadenza e l'eventuale effettiva provenienza biologica. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile, ed in caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche della merce, da un Laboratorio Specializzato;
- l'Istituto, si riserva la facoltà di far effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio o gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione;
- la ditta dovrà sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso;
- l'Istituto si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minima di legge. In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli, nonché il risarcimento per eventuali danni;
- i componenti interni ed esterni dei distributori dovranno essere sanificati almeno una volta al mese e/o qualora se ne ravvisi la necessità;
- il gestore s'impegna a comunicare nel bando di gara le caratteristiche tecniche dei distributori.

Prodotti alimentari – qualità e grammature

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di quanto elencato nell'allegato n. 3:

- Bevande calde da colazione quali: caffè espresso, caffè espresso lungo, caffè espresso macchiato, caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè al ginseng macchiato e cappuccino,
- cappuccino con cioccolato, cappuccino decaffeinato, cappuccino al ginseng, cappuccino al ginseng con cioccolato, mokaccino, the al limone, latte, latte macchiato, cioccolato, cioccolato con il latte, cioccolato forte ecc;
- Bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapack (acqua naturale e frizzante, the al limone e alla pesca, succhi di frutta, bibite tipo integratore, bibite coca, aranciata, gassosa, ecc...);
- Snack dolci/salati.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere nazionali o di ambito CEE. È fatto divieto al gestore di vendere alcolici o superalcolici agli utenti. Si precisa quanto segue:

- a) per le bevande calde si dovranno utilizzare esclusivamente prodotti di prima scelta, di marca a rilevanza nazionale e in cialde;
- b) le bevande fredde in PET, tetrapak e lattine devono essere conservate a temperatura da 0° a + 4°;
- c) gli alimenti solidi devono essere confezionati rigorosamente monodose; l'incarto dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

A - Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)

Punteggio massimo previsto 30 punti su 100

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo dei seguenti elementi:

	Massimo punti
Anno di fabbricazione dei distributori Almeno 4 distributori su 4 fabbricati nel 2016 punti 4 Almeno 3 distributori su 4 fabbricati nel 2015 punti 3 Almeno 2 distributori su 4 fabbricati nel 2014 punti 2 Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore all'01/01/2013	4
Tempo di intervento in per assistenza tecnica o per rifornimento distributori (fascia oraria 7.30'/13.30'): entro le 2 ore dalla chiamata punti 4 entro le 4 ore dalla chiamata punti 3 entro le 6 ore dalla chiamata punti 2 entro le 8 ore dalla chiamata punti 1 oltre le 8 ore dalla chiamata punti 0	4
Sconto praticato sui pagamenti effettuati con chiavetta Sconto € 0,15 - punti 5 Sconto € 0,10 - punti 2 Sconto € 0,05 - punti 1 Sconto inferiore a € 0,05 - punti 0	5
Possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 9001.	4
Possesso del certificato ambientale di prodotto (distributore automatico per risparmio energetico e rumorosità – marchio ECOLABEL)	5

Attestazione della ditta di svolgere, <u>alla data di scadenza del presente bando</u> , servizi di distribuzione automatica presso scuole pubbliche, amministrazioni e ditte private: Servizio presso scuole: fino a 10 punti 2 oltre a 10 punti 4 Servizio presso amm.ni pubbliche: fino a 10 punti 1 oltre a 10 punti 2 Servizio presso ditte private: fino a 10 punti 1 oltre a 10 punti 2 Elencare i contratti in vigore alla data del bando.	8
TOTALE PUNTI	30

Non saranno prese in considerazione offerte che non prevedono ispezioni almeno 2 volte alla settimana alle apparecchiature installate, per garantire il mantenimento dei prodotti in ottimali condizioni igienico sanitarie, nonché rifornimento dei prodotti medesimi e delle eventuali monete di resto nei distributori;

B1 - Valutazione dell'offerta economica (Busta C)

I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti a prodotti acquistabili con moneta; la possibilità di utilizzare la "chiave" è valutata all'interno dell'offerta tecnica. Punteggio massimo previsto 30 punti su 100

I prodotti che concorrono alla valutazione della media, sono quelli indicati esclusivamente nell'elenco dell'allegato 4.

	Punteggio massimo
A - Bevande calde: caffè espresso / lungo / macchiato Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,50 Il punteggio sarà attribuito come segue: fino a € 0,40 punti 6 da € 0,41 a € 0,45 punti 4 da € 0,46 a € 0,49 punti 2 € 0,50 punti 0	6
B - Bevande calde: altre bevande calde (caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata, ecc...) Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,80 Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,40 punti 6 da € 0,41 a € 0,50 punti 4 da € 0,51 a € 0,65 punti 3 da € 0,66 a € 0,79 punti 1 € 0,80 punti 0	6
C - Bevande fredde: acqua frizzante e naturale Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,40 Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,30 punti 6 da € 0,31 a € 0,35 punti 4 da € 0,36 a € 0,39 punti 2 € 0,40 punti 0	6
D - Bevande fredde: altre bevande fredde (the, succhi di frutta, bibite) Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,60 punti 6 da € 0,61 a € 0,70 punti 4 da € 0,71 a € 0,79 punti 2 da € 0,80 punti 0	6

<p>E - Snack monoporzione dolci e salati</p> <p>Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,80 punti 6</p> <p>da € 0,81 a € 0,90 punti 4</p> <p>da € 0,91 a € 0,99 punti 2</p> <p>da € 1,00 punti 0</p>	6
--	---

C - Valutazione dell'offerta economica – Contributo economico offerto (minimo € 1.600,00)

Punteggio massimo previsto 40 punti su 100

Massimo punti 40 (alla ditta che offrirà il contributo più alto)		
	contributo	
		Punteggio massimo
Contributo economico annuo (minimo € 1.600,00)	€ _____,00	40

Alla ditta che offrirà un contributo annuo pari al minimo richiesto di € 1.600,00 verrà attribuito un punteggio pari a zero.

Le offerte per contributo annuo verranno considerate solo se maggiorate di € 300,00 rispetto al minimo richiesto (es. 1.900,00 – 2.200,00 ecc...) e per ogni incremento di € 300,00 verranno assegnati 2 punti.